VON SALIS

Morgon AOC

Saint Genys Morgon Aux Charmes 2023

CHF 31.00

- 75cl
- 13%
- Burgund
- Gamay
- James Suckling: 97
  Falstaff: 92
- AN 6573723

Degustationsnotiz
In der Nase präsentieren sich vielschichtige Aromen nach reifen Holunderbeeren, Amarenakirsche und feinen Röstaromen. Der Gaumen ist verführerisch und voller Schmelz, ohne Tiefgründigkeit und Druck vermissen zu lassen. Die feinkörnigen Tannine sind harmonisch eingebettet und verleihen dem Weinen einen langanhaltenden, saftigen Abgang.

Herstellung
Sorgfälltige Handlese in kleine Traubenkistchen. Ausbau für 19 Monate in Barriqeufässern, 20% davon werden zum ersten Mal gebraucht.

Trinkreife
Jahrgang + 20 Jahre

Geniessen zu
Wunderbar zu Rindfleisch – von Steaks über Stroganoff bis hin zu Tatar oder langsam gegarten Braten aus dem Ofen.

Produzent
Im Jahre 2011 wurde die Domaine Les Héritiers de Saint-Genys durch Patric du Jeu und seinen Onkel übernommen. Das Weingut liegt in der bekannten Weinbaugemeinde Chassagne-Montrachet im Herzen des Burgunds in unmittelbarer Nähe zu den bekanntesten Weinbergen der Region. Auf Les Héritiers de Saint-Genys wird grössten Wert auf eine sorgsame Rebbergsbewirtschaftung und terroir-bezogene Weinbereitung gelegt. Als Besonderheit ist die Domaine im Besitz der Monopol-Lage Le Clos Marcilly in Mercurey.

Region
Das Burgund liegt im Nordosten Frankreichs und verteilt sich auf drei Departements: Yonne, Côte d Or und Saône-et-Loire. Die gesamte Rebfläche beträgt heute 37'000 Hektaren und jährlich werden rund 230 Millionen Flaschen des edlen Weines produziert. Im Burgund herrscht halbkontinentales Klima mit kalten Wintern und heissen Sommern. Hanglagen und Ausrichtung sind besonders wichtig. Gemeinsamer Nenner der diversen Anbaugebiete sind Böden von leichtem Lehm über Kalk, teils vermischt mit Sand oder Kalksplittern. In der Côte d'Or werden hauptsächlich Chardonnay und Pinot Noir angebaut. Im Beaujolais findet die Gamay-Traube auf Granitböden beste Bedingungen.

VON SALIS

Saint Genys Morgon Aux Charmes 2023

Subregion
Die Côte de Beaune, der südliche Teil der Côte d'Or, erstreckt sich von Ladoix-Serrigny bis nach Santenay. Sie ist besonders berühmt für ihre herausragenden Chardonnay-Weine, aber auch für kraftvolle Pinot Noirs. Dabei zählen sicherlich Montrachet, Meursault und Pommard zu den renommiertesten Appellationen. Dabei umfasst das Gebiet rund 4.500 Hektar. Dank ihrer Vielfalt und Exzellenz bleibt sie eine der faszinierendsten Weinregionen der Welt.

Die Böden variieren von kalkhaltigem Lehm bis zu steinigen Höhenlagen, was eine breite Stilvielfalt ermöglicht. Das gemässigte Klima mit ausreichend Niederschlag sorgt für eine optimale Reifung der Trauben, wobei die Weissweine besonders von den kühlen Nächten profitieren.

Die Weissweine der Côte de Beaune sind reichhaltig, aromatisch und bestechen durch eine feine Säure. Dabei entfalten die Chardonnays Noten von Honig, Nüssen und Butter. Die Rotweine, insbesondere aus Pommard oder Volnay, sind strukturiert und würzig. Der Ausbau erfolgt traditionell in Eichenfässern, um Komplexität und Langlebigkeit weiter zu fördern.

Die Côte de Beaune unterteilt sich in Grand Cru, Premier Cru, Village- und Regionalweine, wobei Montrachet als Inbegriff eines grossen Weissweins gilt.